

PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN SUMBER DAYA LAUT “UDANG KERING” MENJADI SAMBAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI RT.03 KELURAHAN PERSEMAIAN KOTA TARAKAN

Nurul Hidayat¹, Syaidinal Ifran Nur², Riyanti Puji Pangestu³, Nurul Fasila⁴, Nurul Qosiah⁵

nurulhidayat8910@gmail.com¹, syaidinalifran@gmail.com², pujiriyanti063@gmail.com³,
nurulfasilah28@gmail.com⁴, nurulqosiah21@gmail.com⁵

Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi besar dalam pemanfaatan sumber daya laut, namun belum optimal dalam pengolahannya. Dalam hal ini, pengolahan udang kering menjadi sambal dipilih sebagai upaya untuk menciptakan produk bernilai tambah yang memiliki daya jual tinggi. Melalui program pemberdayaan ibu rumah tangga, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan keluarga, serta menciptakan peluang usaha baru. Kegiatan Pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Persemaian, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada tanggal 29 September 2024 pukul 10:00-14:00 WITA. Kegiatan ini dilakukan di rumah Ibu Juminem dengan diikuti oleh ibu rumah tangga di RT. 03 Kelurahan Persemaian. Metode yang digunakan dalam ini mencakup pelatihan, pendampingan, serta pemanfaatan teknologi sederhana dalam pengolahan produk. Hasil dari penelitian menunjukkan adanya peningkatan pendapatan bagi ibu rumah tangga yang terlibat, serta peningkatan partisipasi aktif dalam pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal. Dengan demikian, pengolahan udang kering menjadi sambal merupakan salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan pemberdayaan ekonomi lokal di daerah setempat.

Kata Kunci: Sumber Daya Laut, Udang Kering, Pendapatan, Persemaian.

ABSTRACT

Indonesia, as a maritime country, has significant potential in the utilization of marine resources, but it has not yet been optimized in processing these resources. In this context, the processing of dried shrimp into sambal has been chosen as an effort to create a value-added product with high market potential. Through a program to empower housewives, this activity is expected to increase family income and create new business opportunities. This community service activity was conducted in the Persemaian Village, Tarakan Barat District, Tarakan City, North Kalimantan Province on September 29, 2024, from 10:00 AM to 2:00 PM WITA. The activity took place at the home of Mrs. Juminem and was attended by housewives from RT. 03 Persemaian Village. The methods used in this study include training, mentoring, and the utilization of simple technology in product processing. The results of the study show an increase in income for the participating housewives, as well as enhanced active participation in the development of local resource-based businesses. Therefore, the processing of dried shrimp into sambal is an effective strategy for improving community welfare and empowering the local economy in the area.

Keywords: Marine Resources, Dried Shrimp, Income, Persemaian.

PENDAHULUAN

Peningkatan kesejahteraan masyarakat adalah focus utama dalam pembangunan ekonomi, terutama di daerah berlimpah sumber daya alam, seperti Indonesia. Sebagai negara maritim dengan garis pantai sepanjang 99.083 KM, Indonesia merupakan salah satu negara dengan garis pantai terpanjang di dunia dengan beragam ekosistem laut, khususnya

di sektor perikanan. Sekitar 62% luas wilayah Indonesia adalah laut dan perairan, sehingga Indonesia memiliki potensi besar dalam pemanfaatan sumber daya laut, termasuk udang kering. Meskipun demikian, pengelolaan dan pengolahan sumber daya laut di Indonesia masih belum optimal, sehingga peluang untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat belum sepenuhnya dimanfaatkan.

Melalui pengolahan udang kering menjadi sambal merupakan salah satu strategi inovatif yang dapat meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga. Produk sambal berbahan dasar udang kering yang memiliki cita rasa khas dan tinggi daya jual di pasaran, baik di tingkat lokal maupun nasional. Dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu rumah tangga dalam proses pengolahan ini, diharapkan keterampilan dan pengetahuan mereka bisa meningkat, yang nantinya akan memberikan kontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga.

Selain dari segi ekonomi, tujuan kegiatan ini juga untuk memberdayakan ibu rumah tangga agar lebih proaktif dalam perekonomian keluarga dan komunitas. Pemberdayaan melalui pengolahan sumber daya laut tidak hanya menciptakan produk bernilai tambah, tetapi juga memperkuat ikatan sosial di antara para ibu rumah tangga, menciptakan lingkungan yang saling mendukung dalam mengembangkan usaha.

Dengan demikian, pengolahan udang kering menjadi sambal merupakan upaya holistik untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya bagi ibu rumah tangga. Diharapkan dengan menggunakan pendekatan pemanfaatan sumber daya lokal dan pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini dapat memberikan dampak positif dan berkelanjutan pada ekonomi masyarakat.

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Persemaian, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 29 September 2024 pukul 10:00-14:00 WITA. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Juminem dengan diikuti ibu rumah tangga di RT. 03 Kelurahan Persemaian.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan, pendampingan, serta pemanfaatan teknologi sederhana dalam pengolahan sumber daya laut. Pelaksanaan ini dilakukan melalui pelatihan pembuatan sambal ebi kepada ibu rumah tangga. Pelatihan pembuatan sambal ebi ini dilakukan dengan praktek langsung bagaimana proses dari pembuatan sambal ebi, manfaat dari pelatihan yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan bagi ibu rumah tangga.

Pelatihan ini dilakukan dengan penjelasan dan praktek langsung cara membuat sambal ebi. Pelatihan dilakukan dengan Ibu Juminem sebagai narasumber yang di mana Ibu Juminem memiliki keahlian dibidang memasak. Kemudian Ibu Juminem menjelaskan kepada ibu rumah tangga dan juga kelompok pengabdian tentang cara membuat sambal ebi dengan baik dan enak.

Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa rangkaian, yaitu pelatihan, praktek, serta makan Bersama. Pelatihan diawali dengan penjelasan narasumber kepada kelompok mahasiswa terkait bagaimana proses yang akan dilakukan untuk pembuatan sambal ebi. Setelah penjelasan, narasumber langsung mengarahkan kelompok pengabdian untuk langsung praktek dalam proses pembuatan. Acara ini terdiri dari penjelasan perwakilan mahasiswa terkait proses yang di praktekkan bersama narasumber dan dilanjutkan dengan menyampaikan terkait dengan peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya laut lokal kepada ibu rumah tangga kelurahan setempat. Setelah penjelasan acara langsung dibuka dengan mengucapkan basmalah bersama dan dilanjutkan

dengan makan bersama kelompok mahasiswa. Setelah makan Bersama selesai, acara ditutup dengan mengucapkan hamdalah bersama serta ucapan terimakasih dari kelompok mahasiswa kepada narasumber dan ibu rumah tangga setempat. Kegiatan ini dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai kelompok pengabdian dengan diarahkan oleh dosen mata kuliah. Beserta Ibu Juminem sebagai narasumber kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini memberikan hasil yang positif bagi ibu rumah tangga di RT. 03 Kelurahan Persemaian. Pelatihan pengolahan udang kering menjadi sambal berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Ibu-ibu rumah tangga mampu mempraktekkan cara pembuatan sambal udang kering dengan baik, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembuatan, hingga pengemasan.

Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga berpotensi meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga. Sambal udang kering yang dihasilkan memiliki cita rasa yang baik dan berpotensi untuk dipasarkan. Ibu-ibu rumah tangga dapat menjual sambal tersebut di lingkungan sekitar atau mengembangkan usaha dengan menjualnya secara online.

Partisipasi aktif dari ibu-ibu rumah tangga dalam kegiatan ini juga menjadi salah satu hasil positif. Mereka antusias dalam mengikuti pelatihan dan aktif bertanya selama proses pembelajaran.

Tingkat partisipasi ini menunjukkan adanya minat dan kesadaran akan potensi usaha pengolahan udang kering menjadi sambal.

Kegiatan ini juga sejalan dengan upaya pemanfaatan sumber daya lokal. Udang kering merupakan salah satu hasil laut yang mudah ditemukan di Kelurahan Persemaian. Dengan mengolah udang kering menjadi sambal, masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya yang ada di lingkungan sekitar untuk meningkatkan kesejahteraan hidup.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif karena dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, dan juga dapat berpotensi meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga di RT.03 Kelurahan Persemaian Kota Tarakan. Kegiatan pengabdian ini juga sejalan dengan upaya pemanfaatan sumber daya lokal karena udang kering merupakan salah satu hasil laut yang mudah dijumpai di Kelurahan Persemaian.

Kegiatan ini berjalan sangat baik karena antusias para ibu-ibu rumah tangga yang sangat tinggi. Para ibu-ibu rumah tangga tersebut mampu mempraktekkan cara pembuatan sambal udang kering dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi, M. (2024). Ekonomi Biru Kepulauan Riau Berkelanjutan: Tantangan, Peluang dan Langkah Strategik Berbasis Kolaborasi Pentahelix. *Jurnal Archipelago*, 3(01), 1-15.
- Asrini, T. N. (2019). Pendidikan maritim membangun jati diri Indonesia sebagai negara maritim. *Jurnal Wawasan Sosial Budaya Maritim*, 1, 1-11.
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359-426.
- Luthfiyana, N., Diamahesa, W. A., Mutamimah, D., Ratrinia, P. W., Affandi, R. I., Andayani, T. R., ... & Rahmadani, T. B. C. (2024). Diversifikasi Dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan. *TOHAR MEDIA*.

- Nurdiansyah, S. I., Warsidah, W., Helena, S., & Amran, A. (2023). Profil FoodHabits pada Keluarga Nelayan di Pesisir Sebagai Pendukung Ketahanan Pangan. *Empiricism Journal*, 4(2), 442-449.
- Husniati, H., Hasmawati, H., & Nasdwiana, N. (2023, December). Pembuatan Sambal Ebi Kemasan Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan di Kabupaten Pangkep. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan* (Vol. 4, pp. 490-496).
- Gaffar, M. A., Sulaiman, M., & Setiawan, A. (2023, December). Peningkatan Keterampilan Kelompok Perempuan dan Pelaku UMKM dalam Pengemasan Produk Olahan Perikanan di Kabupaten Pangkep. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan* (Vol. 4, pp. 478-484).
- Susanti, U. E. (2020). KAJIAN KESESUAIAN STANDAR BUMBU PADA LAUK HEWANI DI RS ISLAM YOGYAKARTA PDHI (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Haryono, M. G., Laga, A., Rachmawani, D., Alawiyah, T., Irawati, H., Cahyani, T. H., & Nugraeni, C. D. (2022). Pelatihan Diversifikasi Hasil Perikanan Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan, Tarakan. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT DAN INOVASI*, 2(1), 453-460.
- Auliyana, Y. (2020). Analisis Keunggulan Bersaing Produk Sambal Dayak (UKM Taraban) Dan Produk Sambal Banjar (UKM Lizy) Di Kota Tarakan
- Anonim. (2018). Modal Cuma 50 Ribu, Sambal Dede Satoe Tembus Los Angeles. Surabaya Inside. surabayainside.com/modal-cuma-rp-50-ribu-sambal-dede-satoe-tembus-los-angeles. Diakses 31 Agustus 2020.
- Fadriowati, G. (2017). Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen [skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Paramitha, T & Bimo Aria. (2019). Jual 3 Ribu Botol Sambal Per Hari, Bu Rudy Beberkan Rahasia Suksesnya. Viva News. viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1173613-jual-3-ribu-botol-sambal-per-hari-bu-rudy-beberkan-rahasia-suksesnya. Diakses 31 Agustus 2020.
- Priyambodo. (2007). Indofood Perkuat Bisnis Sambal. antaranews.com/berita/57674/indofood-perkuat-bisnis-produk-sambal. Diakses pada 31 Agustus 2020.

LAMPIRAN

Gambar 1. Benner Pengabdian





Gambar 2. Mengupas Bahan-Bahan



Gambar 3. Menghaluskan Bahan-Bahan



Gambar 4. Sambal Udang Kering Setelah Halus



Gambar 5. Memasak Sambal Udang Kering



Gambar 4. Sambal Udang Kering Setelah Matang

Gambar 5. Hidangan Sambal Udang Kering engan Gorengan dan Buras



Gambar 6. Rangkaian Acara Makan Bersama Ibu-ibu RT. 03



Gambar 7. Foto Bersama Warga 1



Gambar 8. Foto Bersama Ibu Juminem,

Gambar 5. Foto Kelompok Pengabdian